

# Borrmann's

CAFÉ & BISTRO

## Öffnungszeiten

Mi 09:00 – 13:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr  
Do 09:00 – 13:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr  
Fr 09:00 – 13:00 Uhr und 17:00 – 23:00 Uhr  
Sa 09:00 – 13:00 Uhr und 17:00 – 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage 09:00 – 18:00 Uhr

## Küchenzeiten:

Mi 09:00 – 11:30 Uhr und 17:00 – 20:30 Uhr  
Do 09:00 – 11:30 Uhr und 17:00 – 20:30 Uhr  
Fr 09:00 – 11:30 Uhr und 17:00 – 20:30 Uhr  
Sa 09:00 – 11:30 Uhr und 17:00 – 20:30 Uhr

Sonn- und Feiertage 09:00 – 17:00 Uhr

***Im Rahmen unserer Öffnungszeiten gibt es täglich Frühstücke bis 11:30 Uhr, warme Speisen ab 17 Uhr. Sonntags erhalten Sie Waffeln sowie warme Speisen ab 13 Uhr.***

Liebe Gäste,

genießen Sie unser Speisenangebot zu frisch gezapftem Bier oder ausgewählten Weinen junger Winzer. Des Weiteren bieten wir abwechslungsreiche saisonale Tagesgerichte an.

Insgesamt stehen dafür bis zu 60 Sitzplätze im neu eingerichteten Innenbereich und bis zu 40 Sitzplätze auf unserer Außenterrasse zur Verfügung.

Sofern Sie größere Feierlichkeiten planen, sprechen Sie uns gerne an!  
Wir freuen uns!

**Nur BARZAHLUNG möglich.**

### **Borrmann's Café & Bistro**

- Inhaber Lars Borrmann -

Pankratiusplatz 1 | 41352 Korschenbroich Glehn

02182 - 573 96 96

E-Mail: [info@borrmanns-cafe-bistro.de](mailto:info@borrmanns-cafe-bistro.de)

Web: [www.borrmanns-cafe-bistro.de](http://www.borrmanns-cafe-bistro.de)

# Guten Morgen

## **Kleines rustikales Frühstück** **10,50 €**

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, Wurst & Käseaufschnitt nach Art des Hauses,  
1 hart gekochtes Ei, Butter, Frischkäse, Marmelade, (Honig oder Nutella)

## **Großes rustikales Frühstück** **13,50 €**

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Landbrot, Wurst & Käseaufschnitt nach  
Art des Hauses, geräuchertes Lachstartar, 1 hart gekochtes Ei  
Butter, Frischkäse, Marmelade, (Honig oder Nutella)

## **Großes rustikales Frühstück für Zwei** **29,50 €**

2 Brötchen, 2 Mehrkornbrötchen, 2 Scheiben Landbrot, Wurst & Käseaufschnitt  
nach Art des Hauses, geräuchertes Lachstartar, Schafskäsecreme,  
Thunfischcreme, 2 hart gekochte Eier, 2 Gläser griech. Joghurt mit Früchten  
Butter, Frischkäse, Marmelade, (Honig oder Nutella)

## **Alles Käse klein** **10,50 €**

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, Käseaufschnitt nach Art des Hauses,  
1 hart gekochtes Ei, Butter, Frischkäse, Marmelade & Honig

## **Alles Käse groß** **13,50 €**

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Landbrot, Käseaufschnitt nach  
Art des Hauses, Tomate-Mozzarella, Schafskäsecreme, 1 hart gekochtes Ei  
Butter, Frischkäse, Marmelade & Honig

## **Mediterranes Frühstück** **14,90 €**

2 Scheiben Landbrot, Ciabatta, mediterraner Wurst & Käseaufschnitt,  
Tomate-Mozzarella, Rucola, Antipasti, Oliven, Butter & Frischkäse

## **Süßes Frühstück** **7,50 €**

1 Croissant, 1 Scheibe Brioche, 1 Glas griech. Joghurt mit Früchten,  
2 verschiedene Marmeladen, Honig & Nutella

## **Kinder Frühstück** **6,50 €**

2 Scheiben Brioche, 1 Glas griech. Joghurt mit Früchten im Glas  
Butter & Frischkäse, Marmelade oder Nutella

### Extra Beilage zum Frühstück

1 Brötchen	1,00 €	1 Dipschale Schafskäsecreme	2,50 €
1 Scheibe Landbrot	1,00 €	1 Dipschale Thunfischcreme	2,50 €
1 Mehrkornbrötchen	1,30 €	1 Schale Tomate-Mozzarella	2,50 €
1 Croissant	1,80 €	1 Schale Lachstartar	3,00 €
1 Portion Marmelade	1,00 €	1 Glas griech. Joghurt mit Früchten	2,50 €
1 Portion Nutella	1,00 €	1 Portion Rührei (2 Eier)	3,00 €
1 Portion Honig	1,00 €	1 hart gekochtes Ei	1,50 €

## Guten Morgen

<b>Müsli Bowl</b>	<b>7,90 €</b>
Griechischer Joghurt mit Honig, Granola & frischem Obst	
<b>Rührei</b>	<b>6,50 €</b>
3 Rühreier mit frischen Kräutern, 1 Brötchen & Butter	
<b>Rührei mit Bacon</b>	<b>7,90 €</b>
3 Rühreier mit Baconstreifen, 1 Brötchen & Butter	
<b>Rührei Käse</b>	<b>7,90 €</b>
3 Rühreier mit Schafskäse & Tomaten, 1 Brötchen & Butter	
<b>Rührei Lachs</b>	<b>7,90 €</b>
3 Rühreier mit geräuchertem Lachstartar, 1 Brötchen & Butter	
<b>Spiegelei Natur</b>	<b>5,90 €</b>
2 Spiegeleier, 1 Brötchen & Butter	
<b>Spiegelei Bacon</b>	<b>6,90 €</b>
2 Spiegeleier mit Baconstreifen, 1 Brötchen & Butter	

## Dessert/ Waffeln

*(Waffeln gibt es an Sonn- und Feiertagen)*

<b>Pastei de Nata (portugiesisches Blätterteigtörtchen)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>2 belgische Waffeln mit Puderzucker</b>	<b>5,80 €</b>
<b>2 belgische Waffeln mit Puderzucker &amp; Sahne</b>	<b>6,20 €</b>
<b>2 belgische Waffeln mit Puderzucker &amp; Nutella</b>	<b>6,80 €</b>
<b>2 belgische Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis &amp; Sahne</b>	<b>7,20 €</b>
<b>2 belgische Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis, heißen Kirschen &amp; Sahne</b>	<b>7,90 €</b>
<b>1 belgische Waffel KIDS mit Vanilleeis, Nutella &amp; bunten Streuseln</b>	<b>4,90 €</b>

## Vorspeisen

<b>Beilagen Salat</b>	<b>5,90 €</b>
Verschiedene Blattsalate, Paprika, Gurke, Radieschen & hausgemachtes Dressing	
<b>Brot mit Aioli &amp; Oliven</b>	<b>6,90 €</b>
geröstetes Ciabatta mit hausgemachter Aioli und Oliven	

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen „Apfel“</b>	<b>11,90 €</b>
Süßer Rahm, Apfel, Zimt & Zucker	
<b>Der allmächtige „Elsässer“</b>	<b>12,90 €</b>
Rahm, Speck & Frühlingszwiebeln	
<b>Flammkuchen „Spinat“</b>	<b>12,90 €</b>
Rahm, Blattspinat & Knoblauch	
<b>Flammkuchen „Thunfisch“</b>	<b>14,90 €</b>
Rahm, Tomaten, Thunfisch, & rote Zwiebeln	
<b>Flammkuchen „Feta Olive“</b>	<b>14,90 €</b>
Rahm, Feta, Oliven, Blattspinat & Knoblauch	
<b>Flammkuchen „Veggie Provence“</b>	<b>14,90 €</b>
Rahm, Fetakäse, Gemüse nach Art des Hauses, Oliven & Kräuter de Provence	
<b>Flammkuchen „Ziegenkäse Birne“</b>	<b>14,90 €</b>
Rahm, Birne, Ziegenkäse, Preiselbeeren, grober Pfeffer & Honig	
<b>Flammkuchen „Chorizo“</b>	<b>14,90 €</b>
Rahm, Chorizo, Blattspinat, Oliven, Käse & Knoblauch	
<b>Flammkuchen „Lachs“</b>	<b>15,90 €</b>
Rahm, geräucherter Lachs, Blattspinat & Knoblauch	
<b>Flammkuchen „Parma“</b>	<b>15,90 €</b>
Rahm, Parma, Rucola & Parmesan	

## Ofenkartoffeln

<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark &amp; Salatbouquet</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel Räucherlachs mit Kräuterquark &amp; Salatbouquet</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel Garnelen mit Kräuterquark &amp; Salatbouquet</b>	<b>16,90 €</b>

## Salate

Verschiedene Blattsalate, Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Zwiebeln, 2 Ciabatta und wahlweise hausgemachtes Joghurt, French Dressing oder Essig Öl

<b>Thunfisch, Zwiebel &amp; Oliven</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Marinierter Putenbrust mit Curry Sahne &amp; Ananas</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Garnelen &amp; mediterranes Gemüse</b>	<b>16,90 €</b>

## Borrmann's Spezialitäten

### Pulled Pork Burger

hausgemachtes saftiges Pulled Pork mit BBQ-Soße & Bratkartoffeln

- 14,90 € -

### Garnelenpfännchen

mit Ciabatta & Aioli

- 15,90 € -

### Penne Curry

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Soße mit Penne, Ananas & Rucola

- 16,90 € -

### Roastbeef

in rosa gebratenen Scheiben (kalt), mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln

- 17,90 € -

### Ofenlachs

mit mediterranem Gemüse & Kräuterkartoffeln

- 20,90 € -

### Holzfallersteak

mit Röstzwiebeln, Chimichurri, Bratkartoffeln & Beilagensalat

- 20,90 € -

### Schweinefilet

im Speckmantel mit Pfeffersoße Krokette & Beilagensalat

- 22,90 € -

### Rumpsteak „Düsseldorf“

mit Zwiebelsenfkruste, Bratkartoffeln & Beilagensalat

- 23,90 € -

## Für die kleinen Gäste

Penne mit Tomatensoße oder Butter 5,90 €

6 Chicken Nuggets mit Pommes (Ketchup / Mayo) 8,90 €

# Wine Time

## Weißwein

**Bernd Schappert, Beschd Schobbe in Taun, Weißburgunder feinherb** **Glas 0,2 l - 6,90 €**  
Grüner Eistee mit einem zarten Fruchtzuckerschwänzchen.

**Bernd Schappert, der schlanke Johann, Rivaner, trocken Fl. 0,75 l 23,90 € | Glas 0,2 l - 6,90 €**  
Galant & schön, herrlich magenfreundlich und für jede Feierei zu haben.

**Bernd Schappert, Der trockene Gustav, Riesling, trocken** **Glas 0,2 l - 6,90 €**  
Das Original, das niemals schläft.

**Emil Bauer, Sauvignon Blanc, trocken** **Fl. 0,75 l 26,90 € | Glas 0,2 l - 7,90 €**  
Intensiv fruchtiger Duft, erinnert an Kiwi und reife Stachelbeere, typischen Aromen eines Sauvignon Blanc, leichte Säure, frisch & spritzig.

**Emil Bauer, Grauer Burgunder, trocken** **Fl. 0,75 l 26,90 € | Glas 0,2 l - 7,90 €**  
Fruchtige Aromen von Melone & Zitrusfrüchten, komplexer & kräftigen Körper, welcher im Abgang nussig & cremig wirkt.

**Bernd Schappert, Weinschorle** **Glas 0,2 l - 6,20 €**

## Rosé

**Bernd Schappert, De Erschde vunn Owwe, Rosé feinherb** **Glas 0,2 l - 6,90 €**  
Duft & Geschmack von Erdbeere & Himbeere werden hier zur Wirklichkeit.

**Emil Bauer, my Rosé, Pinot Noir, trocken** **Fl. 0,75 l 26,90 € | Glas 0,2 l - 7,90 €**  
In der Nase findet man Erdbeere & Himbeere, Aromen von spritzig frischem Rhabarber. feine Süße.

## Rotwein

**Bernd Schappert, Otto der Rote, Dornfelder feinherb** **Glas 0,2 l - 6,90 €**  
Otto geht ab wie geschnitten Brot, der Rote für Sommer & Winter.

**Due Palme, Don Cosimo, Primitivo Salento, trocken** **Fl. 0,75 l 26,90 € | Glas 0,2 l - 7,90 €**  
Aromen reifer, roter Früchte, würzigen und leicht blumige Note, wunderbar weich. perfekte Balance und Harmonie

## Secco

**Conca d'Oro Prosecco Spumante, trocken** **Fl. 0,75 l 23,90 € | Glas 0,1 l - 4,20 €**  
Duft von Apfel & Birne, feine Säure.

**Bernd Schappert, Josefine Secco, trocken** **Fl. 0,75 l 23,90 € | Glas 0,1 l - 4,20 €**  
Der sinnliche Prickler, finessenreich & traumhaft frisch.

## Sherry

**Bernd Schappert's guter Geist, Sherry, Weißburgunder edelsüß** **4 cl - 5,80 €**